



École de **SAINTE MARIE**

MENUS DE **Avril** 2019





Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

<p>Semaine Du 1 au 05.04</p>	<p><i>Concombre ciboulette</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Carottes persillées</i></p> <p><i>Gaufre</i></p>	<p><i>Œuf mayonnaise</i></p> <p><i>Saucisse de Toulouse</i></p> <p><i>Lentilles</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Radis roses</i></p> <p><i>Pâtes bolognaises</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>	<p><i>Potage de légumes</i></p> <p><i>Poisson meunière sauce tomate</i></p> <p><i>Julienne de légumes</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p>
<p>Semaine Du 8 Au 12.04</p>	<p><i>Salade au surimi</i></p> <p><i>Palette de porc à la diable</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Compote de pomme</i></p>	<p>MENU ORIENTAL</p> <p><i>Taboulé à la menthe</i></p> <p><i>Kefta d'agneau aux fruits secs</i></p> <p><i>Carottes au cumin</i></p> <p><i>Crème chiboust fleur d'oranger</i></p>	<p><i>Piémontaise</i></p> <p><i>Haut de cuisse de poulet rôtie</i></p> <p><i>Ratatouille</i></p> <p><i>Gâteau au chocolat</i></p>	<p><i>Potage vermicelles</i></p> <p><i>Pâtes au saumon</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>
	<p>vacances</p>		<p>scolaires</p>	
<p>Semaine Du 29.04 au 03.05</p>	<p><i>Concombre ciboulette</i></p> <p><i>Poulet chasseur</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p>	<p><i>Salade de lentilles</i></p> <p><i>Veau Marengo VBF</i></p> <p><i>Carottes persillées</i></p> <p><i>Muffin aux fruits rouges</i></p>	<p><i>Wrap de légumes</i></p> <p><i>Longe de porc rôtie</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Rillettes</i></p> <p><i>Papillote de poisson sauce citron</i></p> <p><i>Julienne de légumes</i></p> <p><i>Cannelé</i></p>

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. [Code couleur: Produits frais – Préparation faites «Maison»- Produits laitiers](#)

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants:

-céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales,
-crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit les enfants!

